

AB 1929 och Rafnaslakt på Enskede Världshus

Låter konstigt men vi tar det från början. I västra Ångermanland flyttar en gammal massafabrikör hem till Ramsele och upptäcker att allt är igenbuskat. Terriern i honom vaknar och han ruskar tag i folk för att bilda Nipakademin 2006. Föreningen tar som sin uppgift att utveckla älvlandskapets natur, kultur och företagande. Åtta gubbar utan jordbrukarbakgrund bildar koooperativet Rafna Gård som skaffar djur och röjer buskarna i Ramseles nipor. Åter betas niplandskapet. En analysgrupp bildas för att undersöka varför jordbrukskooperationen misslyckades.

Nipakademin bjuder in till seminarier om bland annat djurhållning. Nio gårdar bildar kooperativet Norrbete för att saluföra köttet. Kooperatörerna väljer att bygga upp verksamheten utan bidragsfinansierad projektledning. Ett lyckokast. En kvalitetslinje formas långt förbi ekologiskt och KRAV men den befintliga industrislakten klarar inte kvalitetskraven. Ett bolag bildas för att bygga slakteri – Rafnaslakt AB. Det står klart våren 2012 och 2014 slaktades 130 nöt, 300 lamm, 50 grisar, 16 hjortar och fem älgar. Halalslakt utformas av några muslimska delägare och ett nytt företag tar form – Nour Halal. Slakteriet utformar en slaktarutbildning.

Nipakademin organiserar en Naturbrukskonferens 2011 där krögaren Victor Waldenström deltar. Det blir prat om fettsyror i gris och Norrländsk Skoggris bildas för att ta fram en svensk lufttorkad skinka. De första grisarna ska slaktas hösten 2016. En torkanläggning är under uppförande.

Nipakademin deltar i diskussionen om mjölk och Mathias i styrelsen skaffar fjällkor för att göra en skogsmjök på gammalt sätt. Niklas bildar Nyttogården och börjar odla gamla grönsakssorter och utvecklar ett andelsjordbruk med 30 medproducenter som prenumererar på produkterna. Thorsten ger ut boken Rött kött på rätt sätt.

Vi arrangerar ett seminarium om Ansvarsfull matproduktion och konstaterar att utan olja måste en miljon nyjordbrukare börja producera mat. Det räddar klimatet och den biologiska mångfalden. Det behövs ett nytt miljonprogram för att återflytta en miljon människor till landsbygden.

I samarbete med Hola folkhögskola startas utbildningen Gröna entreprenörer på halvfart och distans. Den fylls snabbt. Det pratas om nya finansieringsformer och en lokal sparkassa håller på att ta form för att stödja smått företagande i bygden. Helt på egna ben för att främja utvecklandet av det civila samhället. Slow Food Ådalen ser snart dagens ljus. En köttbutik i Östersund hägrar i fjärran. Hyggesfria skogsbruk växer fram efter diverse seminarier.

Småbarnsföräldrar efterfrågar bra mat till sina telningar och nyttig mat till sina gamla föräldrar. De vill ha äkta vara med 20-talets näringsvärden i kött och grönsaker. AB 1929 bildas för att möta efterfrågan. För att slippa låna börjar vi köpa in kvalitetsdjur i Jämtland

och Ångermanland och säljer till privata kunder och restauranger som begriper. Och så dyker vi upp ibland med våra produkter. Mest för att det är kul.